

Kremalı Mantar Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Kültür mantar kreması ve sebze suyuyla hazırlanan yoğun kıvamlı çorba.

Malzemeler

- 400 gr Kültür mantarı
- 1 adet Soğan
- 1.5 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 100 ml Krema
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Mantarlar ince dilimleyin, soğan küçük doğrayın.
- Zeytinyağı ve tereyağındaki soğanı 4 dakika kavurun.
- Mantarları ekleyip suyunu çekene kadar 8-10 dakika soteleyin.
- Unu ekleyip 2 dakika kavurun, sebze suyunu azar azar dökerek karıştırın.
- Kremayı ekleyip 8 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantarları yüksek ateşte soteleyin; suyunu salıncaktığında aroması belirginleşir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne ince kıyılmış maydanoz serpip kızarmakla sıcak çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt